

# Koleno v zelí

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřové koleno 1 ks
- Voda 1 l
- Kysané zelí 1 balíček
- Bobkový list 1 ks
- Pepř mletý 1 lžička
- Masox 1 kostka
- Sůl 1 lžička
- Cukr 4 lžíce

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Koleno pováříme se zelím, ze kterého jsme vymačkali šťávu, asi hodinu a půl přidáme bobkový list, sůl a pepř dle chutí 4 polévkové lžíce cukru, masox. Vývar se dá zahustit smetanou s polohrubou moukou.

Podáváme s chlebem.